

<sup>11</sup> Неклюдов Е.Г. Путешествие Ф. Лепле на Урал в 1853 г. // Научно-экспедиционный и познавательный туризм в России: опыт, пути и перспективы развития. Екатеринбург, 2007. С. 49–54.

<sup>12</sup> Гейнрих В. Описание Уральских и Сибирских заводов: 1735. М., 1937. С. 359.

<sup>13</sup> ГАСО. Ф. 55. Оп. 1. Д. 9. Л. 414 об. – 415, 428.

<sup>14</sup> Мальгин Н. О применении различных технических и экономических мер к лесному хозяйству уральских горных заводов // Горный журнал, 1865. № 8. С. 156.

*О.Н. Яхно  
(Екатеринбург)*

### **Формирование новой культуры питания в начале XX века**

Перестройка и экономические реформы 1990-х гг. подарили российским гражданам интересную и разнообразную политическую жизнь, но весьма скудную продуктовую корзину. Сегодня, когда идет процесс экономической и политической стабилизации после резкой встряски, мы имеем очень красочную и разнообразную картину продовольственных продуктов. Увеличилось количество книг и журналов, посвященных правилам приготовления пищи, подбору вин, этикета. На телевизионных экранах кулинарные шоу сменяют друг друга.

Мир стал для нас более открытым. Даже не выезжая из страны, мы имеем возможность познакомиться с мировой кухней, т.к. в городах появились рестораны быстрого питания и национальных кухонь. Вместе с этим появились и неизвестные ранее продукты. Достижения в технике позволяют и нам тоже употреблять свежие и замороженные продукты круглый год, а не только довольствоваться сезонными ягодами и фруктами.

Естественно, что и кулинарные книги также становятся более адаптированными к новым условиям жизни. Но если в последнее время мы всей страной дружно знакомимся с новыми блюдами, пробовали экзотические овощи, фрукты и приправы, то в начале XX в. разнообразные советы и кулинарные книги были предназначены вполне определенной новой, хотя и многочисленной социальной группе.

Конец XIX и весь XX в. характеризуется значительными достижениями в области науки и техники, в том числе и бытовой. В городах появляется большое число людей (мужчин и женщин), имеющих самостоятельный заработок, вынужденных вести мелкие домашние хозяйства, т.е. налицо появление значительного количества мелкой буржуазии и буржуазной интеллигенции. Другой важной чертой этого периода было появление большого числа крестьян, пришедших в города на заработки. Женщины чаще всего нанимались в прислуги. В городах «оказалось достаточно число лиц, нуждающихся в руководствах по простой, общедоступной, относительно дешевой

домашней кухне: скромной, сытой, здоровой, свободной от трактирных фальсификаций и недобросовестности исполнения»<sup>1</sup>. Именно для таких небогатых хозяек, в услужении которых находилась одна, чаще всего неопытная, помощница, и предназначались книги второй половины XIX – начала XX вв. «Общедоступный и вкусный стол», «Подарок молодым хозяйкам», «Образцовая кухня» и ряд других.

Мало кому придет в голову просто читать поваренные книги, ведь к ним обращаются, когда нужно приготовить вполне конкретное блюдо или составить меню. А между тем мы предлагаем внимательнее приглядеться к этим книгам. Они были не просто стандартными сборниками прежних рецептов, а книгами, несшими новые для своего времени кулинарные знания. Они были энциклопедиями по домоводству, рекомендовавшими новую кулинарную технологию, новые приемы изготовления, новую, более рациональную организацию стола и систему питания, опыт, полученный из иностранных источников и из собственной многолетней практики<sup>2</sup>.

В предисловии от автора Е.И. Молюховец объясняет: «Эту книгу составила я исключительно для молодых хозяек, чтобы предоставить им возможность без собственного опыта и за короткое время получить понятие о хозяйстве вообще и чтобы привлечь их заниматься хозяйством»<sup>3</sup>. Ей вторит и госпожа Н. Коломийцева: «При постоянной помощи этого руководства даже самая неопытная хозяйка не будет зависеть от произвола наемной кухарки. Хозяйке, пользующейся моей книгою, нет надобности держать дорогих кухарок, а нужна только женщина, которая точно бы исполняла ее приказания, потому что под наблюдением хозяйки даже самая неопытная кухарка в короткое время приучится готовить каждое кушанье»<sup>4</sup>. Авторский стиль изложения также отвечал духу времени. Блюда описываются в простой манере, что весьма отлично от некоторых предыдущих традиций середины XIX в.: «душистая ветчина, улыбающиеся паштеты, благовоспитанная телятина, нежный барашек...»<sup>5</sup>

Хотя и этот лектор утверждает, что «Кухня есть оселок доброго хозяйства, необходимое условие для здоровья, страховая контора для кармана, отвод от низких страстей, подспорье для гостеприимства»<sup>6</sup>.

Но что еще более занятно, авторы пеклись об уменьшении бесполезных расходов в каждом домашнем хозяйстве. И если Е.И. Молюховец видела свою цель в том, чтобы «суметь при небольшом состоянии, при умеренном расходе иметь постоянно хороший, вкусный, здоровый и разнообразный обед благодаря разумной экономии», то составитель «Образцовой кухни» смотрел на проблему гораздо шире. «Дельные указания хорошего руководства избавят от массы бесполезного труда и ненужных затрат и, при доброй воле, всякому желающему дадут полную возможность, при самых лишь

необходимых затратах, разумно и комфортабельно устроить домашнюю жизнь»<sup>7</sup>. Городские магазины Екатеринбурга рекламировали разнообразный набор продуктов. Торговые дома предлагали большой выбор колбас, ветчины, окороков, сливочного масла, сыров, разнообразных молочных продуктов. Китайский чайный магазин торговал чаем, кофе, цикорием, шоколадом<sup>8</sup>. Фруктово-колониальный магазин объявлял о продаже мессинских лимонов, хиосских мандаринов, яффских апельсинов, алжирских фиников<sup>9</sup>. Наряду с кильками и шпротами, можно было купить стерлядь, лосось, сига. Вместе с домашней птицей предлагалась и разнообразная дичь. В продаже появляются и разнообразные кондитерские изделия, например пастила и мармелад из свежих яблок, рябины и клюквы<sup>10</sup>.

Все анализируемые нами книги имели схожую структуру, набор рецептов, перечень продуктов. В начале идет довольно подробное описание того кухонного оснащения, которое понадобится для приготовления описанных блюд. Многие вновь приехавшие кухарки, да и хозяйки, могли и не знать всех особенностей обустройства современной городской кухни, новых приспособлений, облегчающих домашний труд. Рецепты в изданиях в основной своей массе совпадают, т. к. все авторы ставили задачу избегать излишне дорогих продуктов.

Российская империя объективно включала в русскую поварскую культур блюда малороссийские (украинские), сибирские, польские, немецкие, литовские. Наряду с пельменями в меню ресторанов и на страницах книг появляются польский бигос, украинский борщ с пампушками, еврейские форшмак и фаршированная цука. В качестве модных новинок вводились «иностранческие» блюда, что уже само по себе было революционным шагом в сфере общественного питания. В реальной городской жизни Екатеринбурга начала XX в. в это время появляются рестораны польской, немецкой, азиатской кухни, либо приглашаются специальные повара. «Ресторан Урала». Вновь прибывший тифлисский повар привез массу новостей-кушаний: шашлыки: Абказура, Арабский, Турецкий, Права-кабаб. Тижи-пыжи подается с огнем. Крымские чебурек 6 шт. – 50 коп. Под управлением Симона Швили»<sup>11</sup>.

Что еще объединяет все книги, так это готовые меню с учетом времени года. В дореволюционных изданиях учитывался еще и календарь церковных постов и праздников, поэтому там был выделен даже отдел вегетарианского и постного меню. Е. Молоховец даже взяла на себя труд посчитать и составить меню для семей различного достатка: с высоким уровнем, средним и «кушанья для служителей». А в «Образцовой кухне» особо подчеркивается, что «все указания, рецепты и советы основаны на строго научных данных, т. е. в каждый обед входят в совершенно достаточном количестве все вещества, необходимые для питания человеческого организма»<sup>12</sup>.

Все книги старались внести рациональное зерно и упорядочить процесс приготовления пищи. Составителями были молодые воспитанные буржуазные дамы и господа. Их заботило собственное здоровье, здоровье детей, других членов семей и близких. И в этом пункте важным казалось укрепление здоровья путем рационального питания. Поэтому в книги были включены специальные отделы детского питания.

Помимо этого книги выполняли еще одну важную функцию – воспитывали новое отношение к кухне, умению едой наслаждаться, вносили новую городскую эстетику в повседневную жизнь. Это была, по сути, первая попытка уйти от описания кухни как каких-то курьезов, обжорства на фоне череды голодных годов и несметного числа голодных ртов. Книги и их авторы по-своему старались изменить русского человека и его образ жизни, внеся в него понятие комфорта как нормы, с которой он не слишком был знаком.

### Примечания

<sup>1</sup> Похлебкин В. Кухня века. М.: «Полифакт. Итоги века», 2000. С. 80.

<sup>2</sup> Похлебкин В. Кухня века. С. 77.

<sup>3</sup> Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / Е.И.Молоховец. М., 2002. Переиздание 1907 года. С. 6.; Общедоступный и вкусный стол / Н.Коломийцева. Екатеринбург: «МИКС», 1992; Образцовая кухня. Составитель П.Ф. Симоненко. 1991. Изд-во «Голос». Репринт 1892 года. М.

<sup>4</sup> Общедоступный и вкусный стол. / С. 3.

<sup>5</sup> Одоевский В.Ф. Кухня: Лекции господина Пуфа, доктора энциклопедии и других наук о кухонном искусстве. СПб., 2007. С. 42.

<sup>6</sup> Там же. С. 561.

<sup>7</sup> Образцовая кухня. Составитель П.Ф. Симоненко. 1991. Изд-во «Голос». Репринт 1892 года. М. С.3.

<sup>8</sup> Уральский край, 1911. № 2.

<sup>9</sup> Зауральский край, 1913. 16 ноября.

<sup>10</sup> Голос Урала, 1912. 26 окт.

<sup>11</sup> Голос Урала. 2 дек. 1912.

<sup>12</sup> Образцовая кухня. С. 4.